

Superbouché

REDOX

PROTECTOR FRENTE A LA ÓXIDO-REDUCCIÓN



POLISACÁRIDOS

Regulador del estado óxido-reductor de los vinos, permite preservar los aromas varietales originales de la uva y evita la óxido-reducción post-fermentativa.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Superbouché Redox interviene al inicio de los procesos óxido-reductores del vino, bloqueando e inactivando las primeras moléculas oxidadas, en forma quinona, de los ácidos cinámicos y de las catequinas.
- La relación entre ácidos cinámicos y glutatión determina la tendencia de un mosto a pardearse y es la base del envejecimiento de los vinos, con pérdida de intensidad y frescura aromática.
- Los ácidos cinámicos, gracias a su estructura endiol, reaccionan naturalmente con el oxígeno transformándose en quinonas, que tienen un alto poder oxidante. Superbouché Redox interviene sobre las quinonas y las inactiva, ligándose a ellas de forma estable.
- Superbouché Redox neutralizando las quinonas evita que se produzcan las reacciones de polimerización en cadena entre las catequinas, que además de causar incrementos en la tonalidad hace que se formen moléculas de mayor dimensión, que poseen un poder reductor mayor que las moléculas originales. Por esta característica, Superbouché Redox es un preparado extremadamente útil en la prevención de las reducciones en depósito (carece de efecto curativo post-alteración).
- Indispensable para maximizar los resultados obtenidos con las técnicas de vinificación en hiper-reducción, reforzando la protección de la fracción aromática.
- El tratamiento físico al que se someten las levaduras para obtener Superbouché Redox es suficiente para asegurar una rápida y completa cesión de las moléculas activas, como son los nucleótidos (indispensables para dar la persistencia retrogustativa y sa-

bor a los vinos), manoproteínas, que incrementan la sensación de cuerpo y redondez y resto de citoplasma que constituye un fuerte aporte de vitaminas, minerales y gran cantidad de glutatión.

COMPOSICIÓN

Preparado de paredes celulares de levadura *Saccharomyces cerevisiae* naturalmente rico en glutatión.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 10 - 40 g/hl

Dosis máxima autorizada: 80 g/hl.

- Disolver en el mismo líquido a tratar en relación 1:10.
- Adicionar desde el inicio de la fermentación alcohólica o en vino terminado tras el primer trasiego.

PRESENTACIÓN

Polvo denso color crema.

Envase de 0,5 y 5 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores. Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68 // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 5//10/07/2024.